44e Année. — N° 19. 8 Mai 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — Congrès de la Fédération des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie ; — La lavande-aspic contre l'Eudémis ; — Provisions de sucre pour les prochaines vendanges ? ; — Le marché du blé.. 453

Pr Dr Fonzes-Diacon... Le mildiou..... 456

Am. Desmoulins et V. Villard..... Les hybrides producteurs dans la Drôme en 1925 et 1926 (*suite*)..... 458

R. Libes..... Engrais et prix de revient..... 460

Henri Lapierre..... Prohibitions d'exportation..... 464

Arthur Cadoret..... La spécialisation laitière..... 468

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Négociants et viticulteurs bourguignons s'associent dans l'intérêt commun. — Congrès de viticulture de Montpellier : Section des vins et spiritueux..... 470

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Congrès de la Fédération des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie

Comme nous l'avions précédemment annoncé, le Congrès annuel de la Fédération générale des Associations viticoles s'est tenu à Marmande, le lundi 25 avril, sous la présidence de M. Charles Lefèvre, l'éminent représentant de la Confédération du Sud-Ouest.

Tous les grands groupements régionaux étaient représentés : Champagne, Charente, Bourgogne, Gironde, Centre-Ouest, Algérie, Alsace, sans oublier la C. G. V. du Midi.

Les nombreuses questions qui figuraient à l'ordre du jour : Révision douanière, Chambres d'Agriculture, Statut légal des Unions de Coopératives, Appellations d'origine, etc., ont fait l'objet de rapports très documentés sur lesquels nous aurons occasion de revenir.

Pour aujourd'hui, nous nous bornerons à enregistrer deux résolutions dont l'intérêt ne saurait échapper à nos lecteurs.

Et d'abord, la question du *Contingentement* des vins d'Algérie. Très vivement discutée dans une réunion préparatoire tenue par

les délégués la veille du Congrès, elle ne donna lieu, en séance plénière, qu'à des échanges de vues pacifiques et courtois.

A la suite d'une récolte aussi déficitaire que celle de 1926, en présence de cours atteignant 300 francs pour les vins de consommation courante, il était très difficile, comme l'a fait observer M. Gautier, président de la Confédération du Centre-Ouest et de la C.N.A.A., de prétendre restreindre l'importation des vins algériens ; et l'on s'est mis d'accord sur la solution suivante :

Nomination d'une Commission chargée d'étudier, dans son ensemble, le problème de la surproduction et les moyens d'y porter remède.

Cette Commission sera composée de 12 membres, dont 3 de la C. G. V. du Midi, 2 de l'Algérie, et un de chacune des autres associations faisant partie de la Fédération.

— La seconde résolution a été provoquée par les délégués des Charentes, et elle présente, à notre avis, un très grand intérêt.

On sait que les Charentes exportent en Allemagne d'importantes quantités de vins, *vinés* au préalable. Ces vins sont distillés en Allemagne et servent à fabriquer du « Kognac » boche. C'est un débouché intéressant pour les vins de cette région.

Mais, disent fort justement les viticulteurs charentais, si nous ne pouvons empêcher que l'on fabrique du « Kognac » avec nos vins, nous ne pouvons admettre que le vinage en soit opéré avec d'autre alcool que l'alcool produit dans les Charentes, en distillant des vins charentais.

Or, actuellement, le vinage pour l'exportation est pratiqué avec n'importe quel alcool, fût-il de betteraves, et *peut-être même*, ce qui serait un comble, certains vinages ont-ils pu être opérés, cette année en Charente, avec des alcools allemands cédés par les Services du Ministère des Finances (voir le *Progrès* du 20 février, page 179). Bizarre, — ou Kolossal — n'est-ce pas ?

Les délégués de la Gironde ont demandé qu'une mesure analogue soit appliquée aux vins du Bordelais vinés pour l'exportation.

Le vinage pratiqué avec des alcools produits dans la Gironde, déchargerait le marché de tous les vins défectueux qui pèsent sur les cours des bonnes marchandises.

— A rapprocher du vœu émis par les producteurs de vins blancs du Midi, que nous avons publié dans le *Progrès* du 27 mars :

« *Que seul l'alcool de vin puisse être incorporé dans les apéritifs à base de vin* ».

Encore un peu d'action, et nous arriverons peut-être à boucher la « fissure » que nous avons signalée.

— Le Congrès des Associations viticoles aura lieu, l'an prochain, à Colmar ; M. Walter, délégué des viticulteurs d'Alsace, ayant été nommé, par acclamation, président pour l'exercice 1927-1928.

La Lavande-Aspic contre l'Eudémis ?

Dans une récente communication à l'Académie d'Agriculture, M. Pierre Viala a signalé l'action probable de l'essence de lavande sur l'Eudémis :

« Nous avons — dit-il — dans mon village, deux distilleries de « lavande dont les foyers, chauffés par les résidus de la distilla- « tion, dégagent d'abondantes fumées plus ou moins chargées d'es- « sences. Or, toutes les vignes situées aux abords de ces distille- « ries, dans la direction du vent, ont été complètement préservées « de l'eudémis. Voilà trois ans que le même fait se reproduit. L'es- « sence de lavande a-t-elle de l'influence contre l'Eudémis ? C'est un « fait à vérifier..... »

D'autre part, un correspondant occasionnel nous cite l'observation suivante d'un propriétaire de l'Aude :

« Une goutte d'essence de lavande pure versée sur une larve, la « tue instantanément. J'ai essayé l'action des petites eaux de distil- « lation, et j'ai constaté qu'à leur contact, les larves ne vivaient pas « plus d'un quart d'heure. »

Rien n'empêche de faire l'essai de ce produit sur la première génération de l'Eudémis. Notre correspondant nous indique la dose de 15 grammes d'essence de lavande-aspic par hectolitre d'eau.

Pour rendre l'essence soluble dans l'eau, il faut au préalable lui adjoindre une petite quantité de savon.

A la dose indiquée, le prix de revient de l'hectolitre ne devrait pas être bien élevé ; nous n'avons pas les cours de l'essence d'aspic.

Provisions de sucre pour les prochaines vendanges ?

La loi du 6 août 1905, modifiée par celle du 29 juin 1907, décide que :

Toute personne qui, en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en sa possession une quantité de sucre supérieur à 25 kilos, est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi.

Cela, c'est la « théorie ». En pratique, le commerce du sucre étant libre, on en trouve partout et on peut accumuler des provisions à n'importe quel moment — et sans payer les 100 francs de surtaxe, ce qui est assez séduisant.

Le vin devant rester très cher à l'époque des prochaines vendanges, il ne serait peut-être pas inutile de jeter, dès maintenant, un coup d'œil curieux sur les expéditions de sucre.

Le Marché du blé

L'Association générale des producteurs de blé donne à ses adhérents les excellents conseils suivants :

« Vendez votre blé *régulièrement* devant la hausse ; — *sans affolement* devant la baisse, si elle survenait.

L. Degrully

LE MILDIOU

QUE PEUT-IL SORTIR DES NOUVELLES EXPÉRIENCES DE M. VILLEDIEU ?

Que le cuivre peut efficacement combattre le mildiou, ce dont personne ne doutait. En effet, après avoir honni le cuivre, produit coûteux d'origine étrangère, et tenté de le remplacer par d'autres composés chimiques qui se sont montrés sans valeur, voici que M. Villedieu veut bien lui donner asile dans ses nouvelles formules.

Il n'est plus question de le refouler à tout jamais vers cette perfide Angleterre qui s'enrichit à nos dépens, en lui substituant un produit bien français, tel que l'aluminium, mais, plus modestement, de réduire les dépenses du viticulteur écrasé par la vie chère en diminuant, dans de fortes proportions, les doses de cuivre nécessaires à lutter victorieusement contre la redoutable cryptogame.

Et sur ce point, M. Villedieu se rencontre avec bien des chercheurs qui, antérieurement à ses travaux, préconisaient l'emploi des sels de cuivre à faibles doses.

C'est ainsi qu'un des plus avertis viticulteurs de notre région, qui dirige un vignoble des plus importants, n'emploie jamais que des bouillies à 1 kg.

de sulfate de cuivre, dose qui avoisine fort celle que M. Villedieu adopte dans ses nouvelles formules.

Il est vrai que M. Villedieu, attribuant une importance considérable au sulfate de chaux, qui prend naissance dans la préparation de la bouillie Bordelaise :

Sulfate de cuivre + hydrate de chaux = sulfate de chaux
+ Hydrate de cuivre

renforce ces faibles doses du sel de cuivre, variant de 500 à 750 grammes par hecto, par un apport très élevé de sulfate de chaux finement moulu, mais peu soluble, et c'est ce dernier qui, d'après lui, serait le véritable anticryptogamique, le sulfate de cuivre ne jouant le rôle très secondaire que d'en augmenter la solubilité.

Dès lors, une première conclusion paraît s'imposer : c'est que la bouillie bourguignonne qui, au lieu de sulfate de chaux, ne renferme que du sulfate de soude,

Sulfate de cuivre + carbonate de soude = sulfate de soude
+ Carbonate basique de cuivre

serait totalement dénuée d'action sur le mildiou, je laisse aux nombreux viticulteurs qui n'emploient que ces bouillies — la plupart des bouillies commerciales ayant une telle composition — le soin de dire ce qu'ils en pensent.

Il convient d'ajouter que ces bouillies commerciales, utilisées à la dose de 2 kg. par hecto, ne renferment sensiblement que 1 kg. de sulfate de cuivre, teneur bien voisine de celle préconisée en dernière heure par M. Villedieu ; quant au verdet et à l'acétate neutre de cuivre, qui ont fait également leurs preuves, ils ne renferment ni sulfate de chaux ni sulfate de soude.

Et supposons maintenant que les bouillies au plâtre se montrent efficaces dans la lutte qui va être bientôt entreprise sur 2.700 champs d'expériences contre le mildiou ; faudra-t-il en conclure que c'est au plâtre, et par suite à M. Villedieu — bien qu'encore M. Viala (1) nous ait informé que l'idée n'était pas de lui — qu'en reviendra l'honneur !

Non, car il sera impossible d'effectuer le départ entre l'action du cuivre et celle du plâtre.

Pourtant, il eût été si facile de démontrer la véritable supériorité du plâtre sur le cuivre, et cela en valait la peine.

Il est, en effet, bien d'autres sels qui augmentent, aussi bien que le sulfate de cuivre, la solubilité du sulfate de chaux ; pour n'en citer qu'un, qui ne coûterait pas bien cher à la France : le sel marin ; pourquoi dès lors ne pas effectuer des essais avec une bouillie plâtrée et salée ?

Certes, le sel marin par lui-même n'est pas sans action sur le mildiou, mais cette action est plutôt faible et il serait dès lors possible de contrôler si l'addition du plâtre en a renforcé le pouvoir anticryptogamique au point d'assurer définitivement la préservation des vignobles.

Les nouvelles expériences de M. Villedieu ne pourront donc rien prouver,

---

(1) P. Viala : *Revue de Viticulture*, 7 avril 1927. Le dosage des bouillies cupriques contre le mildiou : « Le Dr Patrigeon essayait une formule comprenant 1 kilogr. de sulfate de cuivre et 10 kilogr. de plâtre par hectolitre et notait sa grande infériorité sur la bouillie bordelaise ».

sinon que le cuivre est, en ce moment, le meilleur des agents de lutte contre le mildiou ; ceci nous le savions déjà depuis fort longtemps.

Montreront-elle une efficacité aussi grande pour des doses faibles de cuivre que pour des doses plus élevées ? ceci est fort possible si les atteintes du mildiou sont bénignes, et nous le savions encore.

Dans tous les cas, seul en sortira grandi le cuivre et c'est là une réparation qui lui était bien due :

« Adore ce que tu as brûlé ! »

Prof. Dr Fonzes-Diacon.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS
DANS LA DROME EN 1925 ET 1926

(22e *Compte rendu*) (1)

B. — Hybrides blancs

1° Variété de 1re époque. — *B. S. 450* (S. 2003 × Noah). — Variété toujours intéressante, se maintenant bien et qui réussit mieux encore dans les régions plus froides que la nôtre. Santé très satisfaisante et bonne production ; vigueur moyenne seulement. Belles grappes de 150 à 200 grammes, assez serrées, à grains assez gros, d'un bon goût, très sucrés et très résistants à la pourriture. Débourrement hâtif. Bon vin.

S. 880 (C. 28-11 a × S. 2003). — Variété d'une vigueur moyenne seulement, ne pouvant en conséquence se cultiver franche de pied, que dans les sols d'une certaine fertilité. Bonne résistance à l'oïdium et au mildiou en ce qui concerne le feuillage, mais il est nécessaire de donner un sulfatage aux grappes après la floraison. Supporte dit-on de 20 à 30 o/o de calcaire. Bonne fertilité à taille courte et surtout très régulière ; grappes moyennes, serrées, très sucrées et d'excellent goût ; vin agréable et apprécié. Débourrement tardif.

S. 4986 (S. 405 × S. 2007). — Le plus estimé des producteurs blancs ; toujours vigoureux dans le sol graveleux de la collection ; joli producteur à raisins serrés d'un poids moyen de 190 à 200 grammes, grains dorés-roux de 14 m/m et de très bon goût. Donne un vin de 10 à 13°, ayant une saveur et un bouquet rappelant celui du Pinot-Chardonnay. A coulé en 1926, mais a donné cependant une petite récolte, grâce à ses « conscrits ». Ne craint nullement l'oïdium et est enfin très résistant au mildiou. Paraît ne pas être toujours bon greffon ; greffé sur 3309, est signalé comme dépérissant par suite de court-noué, en Côte-d'Or, est, par contre, donné comme bon sur 41 B et sur 161-49. — Chez M. Tromparent, à St-Laurent-du-Pape (Ardèche), les pieds greffés sont fortement envahis par l'érinose de la grappe. Le mieux est donc de le cultiver franc de pied, en ayant soin de le sélectionner très sérieusement au moment de la vendange.

Voir p. 411 et 444.

Son joli port érigé, ses feuilles lobées, d'un blanc vert respirant la santé, ses jolis et bons raisins bien attachés, faciles à vendanger, séduisent tout vigneron qui le voit et justifient parfaitement l'intérêt qu'on lui accorde.

Sa résistance à la pourriture, à laquelle pourrait le prédisposer sa grappe serrée, est bonne ; ce n'est, en effet, que les années à fortes invasions de cochylis et d'eudémis, que S. 4986 a présenté des raisins partiellement pourris, ce qui du reste n'est pas un défaut bien grave, pour la production du vin blanc.

S. 4995 (S. 2510 × C. 272-60). — De 1re époque tardive, toujours vigoureux ; belle grappe, peu serré, rameuse, avec aile assez développée, d'un poids moyen de 200 grammes ; grains de 14 à 16 m/m, d'un roux-bourré, bons, sucrés, donnant un vin de 9 à 12°, de bonne qualité, quoique inférieur à celui de 4986.

S. 4995 est résistant à l'oïdium et au mildiou ; un sulfatage des grappes après la floraison, sans être indispensable, semble être cependant utile. Taillé à coursons, il est d'une bonne et régulière fertilité. Il reprend bien en boutures ; les jeunes pieds grossissent assez vite, ce qui semble l'indiquer pour le remplacement des manquants.

S. 5409. — De 1re époque précoce, grappe de 150 grammes, courte, massée, avec un petit aileron ; grains de 16 m/m de diamètre, dorés, durs, croquants, sucrés. Pourrait convenir pour la table, car le raisin se conserve bien sur souche ; donne un vin de 11 à 13°, reconnu de bonne qualité dans divers concours vinicoles où il a été présenté. Bonne affinité au greffage, dit-on, notamment sur 3309, 1202 et 93-5.

Bien résistant à l'oïdium ; semble demander un sulfatage après la floraison, pour être exempt de mildiou. Variété toujours bien appréciée en somme, bien que de vigueur moyenne seulement.

Variétés de 2e époque. — *S. 4762* (S. 405 × S. 867). — De vigueur tout au plus moyenne dans nos sols de gravier, ce producteur reste toujours fertile ; est très estimé dans l'Ouest où on le cultive surtout greffé. — Jolie grappe, cylindro-conique de 150 à 200 grammes, assez serrée. Résistance pratique au mildiou et à l'oïdium, sans aucun traitement.

Bon vin de 10 à 11°.

S. 5408. — De 2e époque tardive, planté depuis 1917, conserve une végétation moyenne et une grande fertilité, bien régulière. Ne craint ni mildiou, ni oïdium ; les sarments sont gros et le port est assez érigé. Taillé à coursons à un œil, est régulièrement très fertile et n'a jamais coulé. Raisins de 150 à 300 grammes massés à la base des sarments, d'un serré moyen ; grains moyens également, sains, bons, à pruine verte et ne dorant qu'à maturité complète.

Divers essais faits au mustimètre accusent de 10 à 14° d'alcool.

S. 5860. — Est toujours vigoureux et d'une santé remarquable vis-à-vis du mildiou et de l'oïdium. Production moyenne seulement.

Les grappes sont de 200 grammes, un peu rameuses, courtes, avec un aileron ; grains assez gros de 16 à 18 millimètres, très adhérents au pédi-

celle, bien dorés et croquants, toutes qualités, permettant de vendre aisément cette variété comme raisin de table. Pour augmenter sa fertilité et la beauté de son raisin, M. Rouart, qui le cultive dans le Sud-Ouest, le greffe sur 3309 (serait coulard paraît-il sur 93-5).

Reprend bien de boutures, débourrement tardif. (*à suivre*)

Am. Desmoulins,
Directeur des Services agricoles de la Drôme.

V. Villard,
Viticulteur, membre de l'Office agricole départemental.

ENGRAIS ET PRIX DE REVIENT [1]

Soumettons à la même inspection comptable les essais faits par M. Zacharewicz dans son vignoble de Montagnac (Hérault) en 1924 et 1925 (P. A. V. 7-12-24 et 9-5-26).

On obtient le tableau suivant :

Fumures	1924		1925	
Sulfate d'Ammoniaque à 190 fr...	200 kil...	380 fr.	220 kil...	418 fr.
Chlorure de Potassium à 60 fr...	150 kil...	90 fr.	220 kil...	132 fr.
Superphosphate à..... 30 fr...	600 kil...	200 fr.	440 kil...	140 fr.
Total.....	950 kil...	670 fr.	880 kil...	690 fr.

Les récoltes produites sont, par hectare :

Avec engrais.....	11.900 kil.....	9350 kil.
Témoin.....	9.250 kil.....	8600 kil.
Excédent.....	2.380 kil.....	750 kil.

Soit en moyenne : 915 kg. d'engrais coutant 675 fr. ont donne 1565 kg. de raisins, ou à 120 kg. de raisins par hectolitre de vin ; 13 hl. Soit 52 fr. d'engrais par hl. de vin.

Il convient d'ajouter à la valeur d'achat de l'engrais :

Transport par fer 2 fr. Charroi 1.5 fr. Mélange 1.5 fr. pour 915 kg.....	46 fr.
Charroi vigne, Epandage.....	60 fr.
Vendange et charroi 1565 kg. à 5 fr.....	78 fr.
Vinification. Usage des bâtiments. Divers 10 fr. par hl., 13 hl.....	130 fr.
Intérêt sur engrais 675+106 fr. = 781 fr.... 8 o/o 1 an.....	62 fr.
Soit un total de.....	376 fr.

où 29 fr. par hectolitre.

Le supplément de récolte dû à l'engrais complet revient donc à :

Valeur de l'engrais.....	52 fr.
Frais consécutifs à son emploi.....	29 fr.
	81 fr.

(1) V. page 440.

Le prix de revient serait probablement plus faible avec les autres engrais azotés. L'urée en particulier a donné la plus grosse augmentation de récolte. Il n'en reste pas moins que le prix de revient avec les 2 engrais azotés les plus courants est assez élevé.

Les essais les plus intéressants qu'ait publié le *Progrès Agricole*, tant par la qualité de l'expérimentateur que par les soins et la durée qu'ils ont eus, sont ceux institués par M. H. Lagatu, professeur de chimie à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, au domaine de Grammont dans le but de chercher la combinaison d'engrais donnant la récolte maximum.

D'après ces essais (P. A. V. 14 et 21-3-26) on peut dresser le tableau des rendements suivants par hectolitre et par hectare :

	Témoin	Formule B.	Excédent
1920 Sécheresse-Eudemis.....	0	0	—
1921 Sécheresse.....	175	137	38
1922 Grêle.....	0	0	—
1923 Sècheresse.....	122	113	9
1924 Pluie normale (?).....	226	159	67
Moyennes.....	104	82	20,8

En 1920 et 1922 la récolte est comptée pour zéro, c'est-à-dire qu'on laisse supposer que la différence des rendements est très faible.

Au cours du jour la formule B. reviendrait à :

164 kg. Sang = 40 kg. d'Azote à.	13 fr. »	520 fr. »
154 kg. Corne = 20 kg. d'Azote à.	12 fr. »	240 fr. »
150 kg. Nitrate de Potasse à.....	325 fr. »	487 fr. 50
50 kg. Sulfate de Potasse à.....	108 fr. »	54 fr. »
500 kg. Superphosphate à.....	30 fr. 50	152 fr. 50
Total par hectare.....		1454 fr. 00

Soit pour 20.8 Hl., 70 fr. d'achat d'engrais.

Il y a lieu d'ajouter à cette dépense : Transport, charroi, mélange mise en sac : 5 fr. 1000 kg	50 fr.
Charroi, épandage.....	60 »
Vendange et charroi 2700 kg. à 5 fr.....	135 »
Vinification, usage des bâtiments, courtage 10 fr.	208 »
Intérêt 8 o/o, 1 an sur achat et frais 1564 fr.....	125 »
Total des frais.....	578 fr.

Soit pour 20.8 Hl. d'excédent 27,8 fr. de frais.

Soit au total un prix de revient de 70 + 27,8 = 97,80 fr. par hectolitre.

Le tableau des rendements indique que pendant les 4 premières années l'excédent de rendement par rapport au témoin n'est que de 12 Hl. en moyenne. Même aux cours actuels, il y a perte. Heureusement 1924 et ses pluies donnent un excédent de 67 Hl., la moyenne est relevée à 20.8 Hl. pour les 5 années.

Le raisonnement serait plus exact, si je pouvais faire entrer dans cette moyenne, l'année 1925, année normale, et 1926 qui compterait à son actif gelée peut-être et sécheresse sûrement.

Cette expérience portant sur 5 ans est typique. Elle montre bien les iné-

galités de rendements que comporte la culture de la vigne même en bonne terre pouvant donner du 150 à l'hectare sans engrais.

Aux cours actuels, 20,8 hl. à 150 fr. valent 3.120 fr. Les dépenses dues aux engrais sont de 2.032 fr. Il reste un bénéfice net de 1.100 fr. par hectare. L'argent est placé au 50 o/o, ce qui est encore un bon placement. Mais il faut remarquer que les cours sont exceptionnels, surtout pour le vin, et qu'un calcul portant sur les 5 années aux prix réellement pratiqués, atténuerait sensiblement ce bénéfice.

Le prix de revient de l'hectolitre étant de 98 fr., les cours pratiqués au début de la récolte ne laisseraient pas de bénéfice, en moyenne.

A partir des résultats précédents on peut dresser le tableau suivant :

Prix de revient de l'excédent de récolte

		Total	Achat engrais	Frais
		—	—	—
		fr.	fr.	fr.
MM.	Zacharewicz ..... hl. vin	81	52	29
	Lagatu (formule B) —	97 8	70	27 8
	Astruc n° V..... —	31 3	11 65	19 65
	— n° IV..... —	26	6 30	19 70
	Bernès..... 100 kg. foin.	35 8	21 20	14 60

On remarque facilement que les frais entrent pour une part importante dans le prix de revient. Dans le cas de la formule B de M. Lagatu, ils sont les 40 o/o de la dépense d'engrais. Dans le cas de M, Astruc, ils sont les 300 o/o de cette même dépense.

On voit donc que la définition : Bénéfice net = Valeur de vente de la récolte — Valeur d'achat des engrais, est loin d'être exacte.

Prix de revient. — Il y a lieu de remarquer que le prix de revient de l'excédent produit est élevé, supérieur — sauf pour les essais de M. Astruc — au prix de revient moyen obtenu par la culture sans engrais complet.

En régions de vignobles où la terre est limitée, si on veut accroître sa production totale, il faut évidemment augmenter le rendement par unité de surface. Mais dans les régions de polyculture, si on estime que la vigne y est la culture la plus rémunératrice, il serait moins onéreux de créer d'autres vignes, complantées en hybrides — ceux-ci ne venant pas surcharger le moment du travail maximum des sulfatages, de la fenaison et de la moisson.

En effet, si la récolte des parcelles témoins coûtait autant à produire que l'excédent dû à l'emploi des engrais complets on arriverait aux frais suivants par hectare.

MM.	Zacharewicz	74 hl. à 82 fr.	5.994 fr.
	Lagatu.....	82 hl. à 97 fr. 8	8.019 fr.
	Astruc.....	149 hl. à 26 fr.	3.874 fr.

Les deux premiers sont manifestement très supérieurs à la moyenne des frais atteints dans les exploitations les plus dispendieuses. Les rendements obtenus par l'emploi des formules d'engrais complet, dans ces bonnes terres, sont donc plus coûteux que ceux obtenus sans engrais complets.

Il est à remarquer que certains viticulteurs et des plus avisés n'emploient pas d'engrais.

Chacun connaît les résultats obtenus par M. Maroger, par M. Jean et d'autres. M. Rouvière à St-Andiol a remonté la production d'une vigne défaillante par la multiplication des façons culturales.

L'achat d'un cheval, d'un tracteur ou d'un matériel d'irrigation, le sous-solage seraient peut-être plus avantageux que celui d'engrais.

Mais, dans les terres d'Aubord produisant 149 hl. sans engrais, M. Astruc a eu des augmentations de 40 hl. à l'hectare au prix vraiment intéressant de 26 fr. l'hectolitre.

Dans les essais de M. Lagatu on constate que la formule B sans acide phosphorique, voit ses rendements diminuer de 30 o/o, le déficit est encore plus grand : 58 o/o lorsque la potasse est omise. A Grammont aussi la potasse semblerait donc donner des excédents de rendement à bon compte.

Dans des essais de M. Ravaz (P. A. V. 7-1-23) la Sylvinite seule donnait des augmentations de 110 o/o en quantité et 13 o/o en qualité, augmentations bien supérieures à celles étudiées ici.

Pour la vigne, les fumures avec une ou deux matières premières, les moins chères, potasse et acide phosphorique seraient donc les plus avantageuses. C'est d'ailleurs ce que les cultivateurs les moins savants et les moins argentés pratiquent. Pour le moment, ils emploient surtout des superphosphates dans leurs vignes ou dans leurs blés. Ils n'emploient pas encore la Potasse, tard venue sur le marché, mais son bas prix relatif à l'hectare et une bonne publicité arriveront facilement à en augmenter l'emploi.

Du logement. — On tire mauvais parti de sa production si l'on est obligé de vendre à la récolte. Il y a nécessité de l'enfermer. On se préoccupe assez peu du logement de l'excédent de récolte obtenu par l'emploi des engrais. Ce point n'est cependant pas négligeable.

D'après les essais de M. Bernès on voit que la récolte de foin passe de 5.300 à 7.700 kg. soit une augmentation de 50 o/o. Il faut augmenter proportionnellement les hangars. Or, ceux-ci coûtent 55 francs le mètre carré couvert, pour les hangars sur poteaux, et 90 francs pour les grands hangars utilisant les déchargeurs de fourrage — les plus économiques au mètre cube couvert.

Dans les essais de M. Bonnet, l'augmentation de rendement va jusqu'à 400 o/o, pour les olives.

Dans les essais de M. Lagatu, le rendement moyen passe de 82 à 104 hl. soit 25 o/o de plus. Mais ici il faut remarquer que le maximum sans engrais est de 159 hl. et avec engrais 226 hl., soit 67 hl. ou 42 o/o d'augmentation, le matériel actuel de cave pourra probablement — mais ce n'est pas sûr — manipuler cette quantité supplémentaire de vendange. Mais pour une grande exploitation, il faudrait augmenter et matériel de cave et logement, soit une dépense de 60 à 80 fr. par hectolitre. Pour 67 hl. d'excédent maximum cela fait une dépense de 4 à 5.000 fr. par hectare. Cette augmentation de capital sera assez lourde pour certains.

Le prix de revient sera grevé de ce fait de l'intérêt de 4.500 fr. à 8 o/o	360 fr.
Amortissement en 25 ans	180 —
Soit pour 20,8 hl. d'excédent moyen	540 fr.

ou 25 fr. par hectolitre. (Je ne comptais que 5 fr. dans le calcul du prix de revient précédemment calculé).

Le prix de revient de l'excédent obtenu par l'emploi de la formule B ressort donc au total à :

Achat d'engrais	70 fr.
Frais (moins 5 francs pour logement)	22 fr. 8
Logement	25 fr.
Soit par hectolitre	117 fr. 8

Ce qui est normalement bien cher.

En conclusion, dans la question déjà si nébuleuse du rendement des engrais, on complique encore la question si on introduit une nouvelle variable qui est le bénéfice net. Il dépend lui aussi de bien d'autre variables.

La culture intensive, la production maximum dans notre région méditerranéenne, est en général onéreuse. Certaines terres, suffisamment fraiches ou irriguées, les cultures maraîchères, peuvent la supporter. Pour beaucoup d'autres terres — la plupart — le bénéfice n'est pas en rapport avec les risques, et elles s'accommoderaient souvent d'une culture peu intensive, et même extensive quoiqu'en puissent penser certains.

C'est à chacun à l'aide d'essais poursuivis avec méthode et patience et *surtout correctement interprétés*, de déterminer la méthode d'exploitation convenant le mieux à ses conditions, ses goûts et sa bourse. A chacun aussi de savoir déterminer à quel moment il y a lieu d'en changer (1).

J'emploie des engrais, mais je ne m'illusionne pas sur les bénéfices que, tout bien compté, je puis en retirer. Pour certaines cultures, j'en emploie peu, pour d'autres pas, pour certaines beaucoup... et les rendements sont ceux que veut le temps. Je pourrais même dire que, en gros, mes rendements ont été jusqu'ici en raison inverse de mes dépenses en engrais, ce qui ne m'encourage évidemment pas, mais c'est ce qui m'a fait étudier le présent article, pour me fixer les idées. Je l'offre pour ce qu'il est, c'est-à-dire approximatif. Il appelle la critique, et je souhaiterais que le côté économique de la question des engrais soit étudié avec autant de soins par les expérimentateurs que le côté scientifique de la question qui, jusqu'à présent, les a seul intéressés.

René Libes.

Janvier 1927.

QUESTIONS DOUANIÈRES

PROHIBITIONS D'EXPORTATION (2)

Tous les efforts des agriculteurs seraient vains s'ils n'obtenaient la fixation d'un statut douanier favorable.

La période doit être close des circonstances exceptionnelles et des solutions improvisées sacrifiant invariablement l'Agriculture, contre lesquelles nous n'avons cessé de protester dans nos divers Congrès depuis 1922.

---

(1) Les cours du mois d'avril permettent d'obtenir 16 fr. le degré, soit 144 fr. l'hectolitre pour un vin de 9°, vendu sur souche. Il est certain que les formules d'engrais doivent viser à la production maximum, et laisser — cette année —, un bon bénéfice.

(2) Rapport présenté au 9e Congrès de l'Agriculture française à Strasbourg (28 avril-2 mai 1927).

L'état de guerre pouvait justifier certaines mesures brutales, mais provisoires, que nous avons vues pourtant se poursuivre depuis douze ans et remanier sans cesse, donnant ainsi à notre politique douanière un caractère étonnant d'instabilité et, il faut le dire, d'incohérence.

Vivant sous un régime douanier d'exception, les agriculteurs ont émis dans leurs Congrès Nationaux successifs des vœux parfaitement coordonnés et précis qui à leurs yeux, conditionnent indispensablement l'avenir économique de leur profession.

Ils avaient lieu d'espérer que ces vœux, repris avec insistance dans tous leurs Congrès, montreraient avec évidence aux Pouvoirs publics l'exacte position du problème et tous les dangers de la politique actuelle.

Ils croyaient que le projet douanier qu'ils savaient en préparation tiendrait compte de leurs revendications.

Mais lorsqu'ils en ont eu connaissance par son dépôt sur le bureau de la Chambre ; ils ont éprouvé une déception profonde.

Ce nouveau tarif, s'il n'était profondément remanié, consacrerait en effet de façon définitive la déchéance de notre agriculture.

Alertées par la Confédération Nationale, les Associations agricoles françaises se sont émues et ont fait entendre à nouveau avec force et cohésion leurs revendications.

A l'heure actuelle, la commission des douanes de la Chambre a déjà apporté au projet gouvernemental des modifications importantes qui montrent que les efforts soutenus de nos groupements n'ont pas été vains ; ce n'est pas assez encore, car il est des points où nous voulons satisfaction entière : il importe que le Parlement et le pays tout entier les connaissent, au moment où le projet viendra en discussion publique.

Tel est le point où nous en sommes ; le moment critique est donc venu d'une intervention concentrée et décisive ; c'est vous dire l'importance de vos délibérations et des vœux que vous émettrez sur les questions douanières.

* * *

Conformément au programme du Congrès, votre rapporteur s'est efforcé de reprendre, de synthétiser, et d'approprier aux circonstances actuelles les textes votés dans les Congrès Nationaux précédents. Aujourd'hui où les questions douanières sont à l'ordre du jour, ce nous sera une satisfaction de nous rendre compte que tout avait été déjà dit en ce qui concerne les intérêts agricoles dans nos Congrès successifs, et que la doctrine qui s'est dégagée de nos débats est devenue la doctrine à laquelle s'est rangée, en définitive, l'opinion des milieux économiques les plus éclairés.

Mais avant de formuler le texte même de nos vœux, il nous a paru utile de leur donner une brève préface qui éclaire les considérants sur lesquels ils ont été émis.

Il y a certaines vérités premières que nous désirerions voir admises par tous, car elles reflètent, croyons-nous, la pensée profonde du monde agricole : elles sont à nos yeux les conditions irréductibles du retour à l'équilibre économique national.

Notre doctrine est que la France est et doit rester une grande nation agricole, offrant sur son propre marché, à une industrie puissante mais non hypertrophiée, la majeure partie des débouchés auxquels elle peut prétendre.

Le statut douanier destiné à assurer les principes d'une stabilité écono-

mique convenant à notre pays doit établir une juste péréquation entre l'activité industrielle et l'activité agricole ; il doit reposer sur les bases d'une protection modérée.

L'établissement d'une loi portant révision générale du tarif des douanes en 1927 est conditionné au point de vue agricole par des considérations économiques entièrement différentes de celles qui ont présidé à l'établissement des tarifs de 1892 :

Au cours de ces 35 années, l'Agriculture française a fortement évolué : *Elle s'est rationalisée et spécialisée ; elle s'est industrialisée.* L'agriculteur, qui autrefois s'efforçait de se suffire à lui-même, souvent au détriment de la production générale, est devenu un consommateur, *vis-à-vis de certaines autres branches de la culture, et vis-à-vis de l'industrie.*

Son rôle actif est donc des plus importants dans le grand courant des échanges internationaux, aussi bien en qualité de producteur qu'en qualité de consommateur.

C'est pourquoi l'on peut dire, sans exagération, qu'à l'heure actuelle, parmi les quelques 5.000 positions de la nomenclature nouvelle, il n'en est guère qui n'aient sur l'Agriculture une incidence plus ou moins directe.

D'autre part, le produit agricole est de moins en moins, comme le disait autrefois le vénéré M. Méline, une matière première simple et en quelque sorte primaire ; c'est un produit fabriqué où se sont intégrés successivement une série d'éléments de prix de revient analogues aux prix de revient industriels.

Si les prix de revient agricoles sont conditionnés à raison de 30 à 60 o/o par une main-d'œuvre plus difficile et plus rare que dans l'industrie ; par des matières premières, engrais, semences ; par un outillage mécanique dont le prix d'achat serait décalé en hauteur par un protectionnisme industriel excessif ;

Si, d'autre part, la marge bénéficiaire est réduite ou annihilée par l'instabilité des droits protecteurs sur les denrées alimentaires et par des entraves à l'exportation ;

Comment ne peut-on pas considérer comme certaine la déchéance définitive d'une des branches de l'activité nationale, que par ailleurs, dans toutes les déclarations de principe, on considère comme essentielle à la vie et à la prospérité de notre pays ?

Protection équivalente, et d'ailleurs modérée, à l'entrée ; liberté égale à la sortie ; tels sont les deux termes irréductibles de nos revendications, lesquelles — (à de rares exceptions près) — furent si étrangement méconnues depuis la guerre par les Gouvernements successifs qui paraissent avoir uniquement vécu sous la hantise de la Vie Chère.

La loi douanière en préparation, reflétant des préoccupations semblables, consacre et aggrave un régime d'exception qui risque de nous être mortel.

* * *

C'est sous l'empire de ces constatations inquiétantes que nous proposons d'émettre les vœux suivants :

Le IX^e^ Congrès de l'Agriculture française, réuni à Strasbourg.

Considérant :

Que l'heure est grave pour l'Agriculture française comme pour toute la nation, où va se trouver fixé par un nouveau tarif douanier l'avenir de toute l'activité économique du pays ;

Que par tout son passé, ses conditions géographiques, climatériques et sociales, la France est et doit rester avant tout une grande nation agricole, avec une industrie réglée, soutenue, mais contenue ;

Que la prospérité de notre Agriculture, déjà menacée, est essentiellement liée à l'obtention d'un régime douanier stable et suffisamment compensateur ;

Que la production agricole est conditionnée par des éléments de revient exactement semblables à ceux de la production industrielle ;

Qu'il serait inconcevable de voir ces prix de revient majorés considérablement par l'incidence d'une production industrielle excessive, alors qu'une protection compensatrice ne permettrait pas d'ajuster les prix de vente à la majoration subie à la production ;

Que la population agricole, cruellement décimée par la guerre et anémiée par l'exode croissant vers les villes, verra diminuer encore une main-d'œuvre trop rare, attirée par les salaires plus élevés que pourront payer les industriels infiniment mieux protégés que les producteurs agricoles ;

Que cette situation, déjà amoindrie, se voit encore aggravée du fait des restrictions ou des interdictions d'exporter visant les denrées alimentaires d'origine agricole et de l'incertitude de leur régime douanier ;

Qu'il est cependant prouvé par l'expérience des dernières années que ces mesures restrictives n'ont jamais eu aucun effet sur la diminution du coût de la vie, du fait que les produits agricoles exportés sont le plus souvent des produits de choix ;

Que les variations trop fréquentes de notre politique douanière d'exportation sont une menace constante pour les producteurs et entravent l'orientation franche de l'Agriculture vers une large production ;

Considérant, d'autre part :

Que le projet de loi douanière déposé par le gouvernement, qui va venir en discussion, a été préparé sans consultation suffisante des représentants qualifiés des groupements agricoles et sans tenir compte de leurs vœux précédents, a non seulement méconnu leurs revendications, mais qu'il tend plus encore à consolider et à aggraver une situation d'exception contre laquelle les agriculteurs ne cessent de protester depuis la guerre ;

Prenant acte cependant des modifications importantes apportées au projet gouvernemental par la Commission des douanes de la Chambre des députés,

Emet le vœu :

1° Que le nouveau tarif douanier établisse enfin une véritable péréquation entre toutes les branches de la production nationale et que celle-ci soit réalisée sur les bases d'un protectionnisme modéré accordé à l'Agriculture comme à l'Industrie ;

2° Que soient immédiatement supprimées toutes les prohibitions et les taxes de sortie frappant les produits agricoles et industriels ;

3° Que toutes les mesures exceptionnelles, — levées de droits de douane à l'entrée ou prohibitions de sortie pour lesquels dans le projet déposé un pouvoir discrétionnaire est donné au Gouvernement, susceptible de perpétuer et d'aggraver le régime d'instabilité actuel, — soient strictement limitées à quelques denrées de toute première nécessité et prévues seulement pour des cas d'extrême gravité et d'un caractère véritablement exceptionnel ;

4° Que dans les préparations des conventions commerciales, les négociateurs soient guidés par les représentants des groupements agricoles de même qu'ils le sont depuis longtemps par les représentants des associations industrielles et commerciales ;

5° Que soient abrogées toutes dispositions légales autorisant le Gouvernement à mettre en application par simple décret, les accords conclus avec les nations étrangères ;

6° Que toutes mesures cohérentes et coordonnées soient enfin prises pour que toute sécurité d'avenir et toute facilité leur étant données, les agriculteurs puissent s'orienter franchement vers une production accrue en vue d'une large exportation..

Henri Lapierre,
Secrétaire de l'Union du Plateau Central.

LA SPÉCIALISATION LAITIÈRE [1]

Tous ceux qui ont suivi les questions d'élevage depuis une trentaine d'années doivent arriver, comme nous à cette conclusion paradoxale que l'amélioration des rendements laitiers dans toutes nos races a été bien plus théorique que pratique.

Il suffit, pour cela de comparer les rendements actuels avec ceux du passé :

1° Guenon, vers 1840, dans sa 4e édition « sur le choix des vaches laitières » indique que les vaches Flandrines de 1re classe dépassent toujours en moyenne 24 litres de lait ;

2° Magne, vers la même époque, cite des vaches Hollandaises donnant 40 litres de lait (2) ;

3° M. Destrem de St-Christol, lauréat de la Prime d'honneur de l'Ardèche, disait en 1859 :

« La vache de Tarentaise d'une grande rusticité, excellente laitière, d'une alimentation facile, paraît dans des conditions excellentes pour être répandue dans l'Ardèche. Dans mon écurie, j'ai 16 vaches Savoyardes, l'une donne 26 litres de lait, une autre 23 ; 2 vaches 17 litres, et les plus mauvaises 10 à 12 litres, J'ai tout essayé, ajoutait-il, Normande, Fribourgeoise, Bretonne, Durham, Ayr, aucune de ces races ne convient à notre sol maigre » (3) ;

4° Pour notre belle race Normande, nous constatons ce qui suit :

a) Au concours beurrier de Rouen en 1907, la vache classée 1re a donné en 2 jours 59 litres 944.

(1) Voir pages 245, 290, 317, 393 et 418.

(2) A Leuwarden, les plus hautes performances en 1926 ne dépassaient pas 39 litres en 330 jours.

(3) Surtout Hollandaise, variété de Grœningue.

b) En 1926, soit 19 ans après au Concours Général de Paris, les meilleures Normandes donnent 53 et 56 litres.

En arrêtant nos citations à quelques exemples, on est bien obligé de constater que la vocation laitière ne s'est guère améliorée, sauf cependant de très rares exceptions, dues plutôt au régime qu'à la sélection des géniteurs mâles.

Cliché carnation stock farm.

Le fameux Taureau Matador Segis Walker
Type grand laitier parfait

Cette situation tient simplement à ce que les éleveurs n'ont jamais utilisé des taureaux spécialement laitiers.

En effet, suivant la mode actuelle, on accouple presque toujours les taureaux type de boucherie ou triple destination avec d'excellentes laitières, ce qui, obligatoirement, ne donne comme résultat que des produits à **vocation moyenne,** *sans hérédité*, prépondérante spécialisée. Dans ces conditions, on maintient la race sans amélioration certaine.

La double erreur zootechnique et économique qui a prévalu jusqu'à ce jour étant connue, il sera très facile désormais d'y remédier.

Nous pensons que par l'adoption des 2 reproducteurs laitiers on arrivera en quelques années à augmenter la production laitière de 10

(1) Pour la Tarentaise, il faut reconnaître que la moyenne laitière a augmenté de 30 o/o depuis 1918, pour l'ensemble moyen des 60.000 vaches de Savoie.

à 15 o/o chez les races à triple destination et de 20 à 30 o/o chez les races laitières bien cotées « Flamandes, hollandaises (1), normandes, de Tarentaise, Schwitz, Tachetées diverses, etc ».

Nous sommes en parfaite communion d'idées à ce sujet, avec la station de Stock Farm's de Seattle, United States, modèle unique d'exploitation zootechnique possédant 700 reproducteurs d'élite.

Ce troupeau d'élite a été créé avec les descendants de Ségis Pietertze pour la mère et de King Segis et Matador pour les pères. Ségis, avait une production annuelle de 37.381 livres de lait et 1.448 livres de beurre. Des milliers d'éleveurs ont assisté à sa traite et 29 surveillants ont contrôlé son rendement.

A Stock Farm's la majorité des taureaux d'élite, comme les vaches, du reste, ont de la ligne, les hanches très larges, les fesses et cuisses plates, droites ou incurvées et des mamelles débordantes larges à sinus bien développé.

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole,
Directeur des Services agricoles
de la Savoie.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Négociants et Viticulteurs Bourguignons s'associent dans l'intérêt commun. — Le 5 avril 1927 a été fondée, à l'unanimité, l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la défense du vin de Bourgogne, entre la Confédération Générale des Associations viticoles de Bourgogne, forte de plus de 47.000 adhérents, de l'Yonne, de la Côte d'Or, de Saône-et-Loire et du Beaujolais, et l'Union des Syndicats de Négociants en gros, de vins et spiritueux de la Bourgogne, comprenant tous les syndicats commerçants des 4 départements bourguignons.

L'article 4 des statuts de ce nouveau groupement stipule que l'Union a pour objet l'étude et la solution de toutes les questions d'intérêt général concernant la Bourgogne Viticole, et généralement tout ce qui peut concourir à la défense des intérêts professionnels des membres de cette Union.

Le bureau de l'Union est constitué comme suit :

Président : Docteur Ozanon, Président de la Confération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne ; Vice-Présidents : M. D'Angerville, Vice-Président de la Confédération précitée ; M. Germain, Président de l'Union des Syndicats de Négociants en gros, de vins et spiritueux de la Bourgogne ; M. Chauvet, Vice-Président de ladite Union; Secrétaire Général : M. Bichet, Secrétaire Général de la Confédération Générale des Associations Viticoles de Bourgogne, 76, rue Nationale, à Villefranche-sur-Saône (Rhône) ; Conseiller Technique : M. Ferré, Directeur de la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune ; Secrétaire général Adjoint : M. Piat, Président de la Chambre Syndicale des Négociants en vins des arrondissements de Mâcon, Charolles et Louhans ; Trésorier : M. Jovignot, Trésorier de la Confédération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne.

Le problème bourguignon est complexe et lourd de responsabilités ; aussi est-il heureux que toutes les compétences et toutes les énergies s'associent dans l'intérêt commun.

Nous ne saurions trop féliciter les promoteurs de cette entente, car producteurs et commerçants doivent tirer d'un même cœur, sur le même cable, pour le plus grand bien de la Bourgogne Viticole.

Communiqué par la C. G. V. B.

Congrès de viticulture à Montpellier les 7, 8 et 9 juin 1927. — L'élan unanime de bonne volonté qui a marqué la préparation du Congrès de viticulture s'affirme par le succès le plus complet. Le nombre des adhésions déjà reçues permet, en effet, de se rendre compte qu'un grand nombre de viticulteurs viendront à Montpellier pour assister aux réunions des 7, 8 et 9 juin prochain.

Il n'est plus un seul viticulteur qui ne tienne désormais à s'instruire et à marcher hardiment dans la voie du progrès.

Il n'est plus un seul d'entre eux qui ne s'intéresse aux questions suivantes, toutes d'actualité, portées à l'ordre des séances de travail du Congrès.

1° Etude de la vendange pour des usages autres que le vin.

2° L'utilisation des sous-produits de la vigne et de la vinification.

3° La coopération en viticulture.

4° L'exportation des vins.

Ces diverses questions seront l'objet de rapports très documentés suivis de discussions très intéressantes.

Pour tous renseignements, s'adresser au siège du Comité d'Exposition, 16, rue de la République, Montpellier.

Section des vins et spiritueux. — Dans le programme de l'Exposition Internationale de Montpellier, une section spéciale a été réservée aux vins, spiritueux et autres boissons fermentées.

En ce qui concerne les vins, les exposants seront divisés en 3 classes : 1° Les producteurs. 2° Les coopératives de vinification et de distillation, et les syndicats ou groupements de producteurs. 3° Les négociants et intermédiaires.

Un vaste pavillon luxueusement aménagé, destiné à ces trois catégories d'exposants, a été construit sur la pelouse du Jardin de l'Esplanade.

Les très nombreuses demandes de participation parvenues au Comité démontrent qu'un effort sérieux a été fait par les producteurs soit individuellement soit groupés en coopératives ou en syndicats. Cette Exposition constituera en effet un moyen de propogande de tout premier ordre en faveur de nos bons vins.

Nous insistons auprès des producteurs pour qu"ils ne laissent pas échapper cette occasion de mieux faire connaître et apprécier leurs produits.

Le règlement-programme accompagné d'une demande de participation sera adressé à tous les producteurs qui en feront la demande au Commissariat de l'Exposition, 16, rue de la République, Montpellier.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il se produit bien des demandes en réassortiment dans les Entrepôts de Paris, mais comme le commerce n'est pas toujours disposé à payer les taux de plus en plus élevés réclamés par la propriété, il est souvent difficile de donner satisfaction à ces demandes. Voici quelques prix pratiqués sur place ces jours derniers ; pour des vins rouges 9° du Midi, 290 à 295 fr., pour des 10°, 298 à 303 fr. ; pour des 11° des Corbières, 310 à 315 fr. Des Algérie 10°5 à 11° ont été offerts de 305 à 310 fr. En vins blancs, des Gironde courants ont vu les prix de 270 à 280 fr. pour les 9° à 9°5 ; pour des vins du Centre fruités, on a demandé 300 fr., et de 265 à 270 fr. pour des Algérie faisant 9° environ. Enfin, des Espagne blancs ont été proposés de 290 à 295 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les ordres des clients sont assez suivis, sans cependant être aussi actifs qu'ils l'on été il y a quelque temps. Les débitants cherchent seulement à ne pas laisser diminuer leurs provisions. Dans la banlieu parisienne, on affiche des vins rouges 9° 2 fr. 90 le litre, des 10° 3 fr. 20 à 3 fr. 30 ; des vins blancs 8°5 à 3 fr. 40, 9° à 3 fr. 60, le litre également.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 25 avril	Cours du 2 mai
8°.....			
8 à 9°.....			«
9 à 10°.....	7,75 à 9,50	9 à 11° 280 à 290 fr.	9 à 11° 290 à 300 fr.
11°.....	le degré	10 à 13° 295 à 310 fr.	10 à 13° 300 à 315 fr.
11 à ».....			»
Costières.....			»
Rosé, paillet, gris.....	8 fr. 00 à 8 fr. 50		
Blanc Bourret.....	le deg.		
Blanc Picpoul			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 26 avril	Cours du 3 mai
8°1/2.....			8 à 9°»» à »»»
9°.....	65	«	9 à 10° «« à «»
10°.....	à	9 à 11° 1/2 280 à 300	9 à 11°1/2 285 à 300
11°.....	98	»	9 à 10° «« à »»»
Rosé.....	8 fr. 50 à 8 fr. 75 le d.		10 à 11° »»» à »»»
Blanc de blanc	8,75 à 9 fr. 25 le d.		10 à 11° «» à »»»

Sur souches : 17,50 à 18,50 le degré, suivant indication du Syndicat des vins, les frais grevant la vente des vins au détail s'élèvent à environ 75 fr. par hectolitre pour la place de Montpelliur.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 27 avril 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de 280 à 300 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° 260 à 270 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 11,50 à 22,»» ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 21,50 à 22,»» ; rouge et rosé, 14°5

à 15°, 320 à 325 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 260 à 265 francs ; 11°5 à 12°, 270 à 275 ; rosé, à «««; blanc, 10°, 250 à 255; 10°5 à 12° 260 à 265 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 335 à 340. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 22 avril	Cours du 29 avril
8°		«	«
9°		9° 280 à	9° 285 à
10°	8 fr. » à 8,50 le d.	11° 300 fr.	11° 300 fr.
11°	8,50 à 9 fr. le d.	Rosé »»» à »»» fr.	««« à »»» fr.
Vins rosés 8°	8,25 à 8,50 le deg.	»»» à »»» fr.	»»» à ««« fr.
Vins blancs	8,50 à 9 le deg.		

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 24 au 30 avril 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. 5 à 11°5 de 280 à 300 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, 270 à 280 fr.; bourrets et picpouls, ««« à »»» fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac. - Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 1er mai.

Vins rouges, de 10° à ««, ««« à 295 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 21 avril	Cours du 28 avril
7 à 8		»	»
8 à 9°	8 fr. 00	8° à 12° 260 à 280 fr.	8 à 12° 275 à 300
9 à 10°	à 9 fr. 00	9° à 12° 265 à 290 fr.	9 à 12° 285 à 300
10 à 11°	le degré	10 à 12° 275 à 290 fr.	10 à 12° 290 à 300
11 et au-dessus		»	»

Carcassonne.— Cote officielle des vins : semaine du 25 au 30 avril.

Vins rouges de 9 à 11 deg. 5, de 290 à 300 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 285 à 300 fr. ; Corbières 10 à 12°, 290 à 300 fr. ; l'hecto.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

Villeneuve-les-Corbières, 25 avril. — Quelques lots à 12 degrés ont été offerts à 300 francs l'hectolitre, pris à la propriété.

Albas (Aude), 25 avril. — Quelques ventes sur souche viennent d'avoir lieu à 15 francs le degré, retiraison courant décembre ; quelque autres affaires à 16 francs le degré.

Jonquières (Aude), 25 avril. — Vente sur souche à 17 francs le degré, retiraison fin décembre.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 23 avril	Cours du 30 avril
8°.....		9° 270	9 280
9°.....	8 8 fr. 25	à à	à à
10°.....	à à	12° 290 fr.	12° 300 fr.
11°.....	12 8 fr. 50 le degré	10 à 12 «« à	l'hecto
11 à 12°.....	au-dessus	»« fr.	
12 à 13°.....	8,75 à 9 fr.	l'hecto	

GIRONDE. — **Bordeaux**, 29 avril. — Les prix des vins courants sont toujours en hausse ; les vins rouges sont de beaucoup plus recherchés que les vins blancs. En ce qui concerne les vins moyens et les vins fins, le mouvement d'affaires consécutif à la suite de l'accord franco-allemand du 31 mars continue à se manifester. On cote les vins ordinaires rouges de 2.400 à 2.600 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 2.300 à 2.500 fr.

VAR. — **Cogolin**, 24 avril. — Vins rouges 10 degrés, 280 fr. ; dito rosés 11 degrés, pas d'affaires ; dito blancs 11 degrés, 300 fr. l'hectolitre nu, à la propriété.

PROVENCE. - *Fédération des Coopératives Vinicoles des Bouches-du-Rhône*, 6, rue St-Jacques, Marseille, téléphone 62-63.

Feuille d'informations du 26 avril 1927

Coopérative Vinicole de Lambesc. — 250 hectos vin rouge 10° à 300 fr. l'hecto. Enlèvement courant juillet.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 27 avril. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, «»« à «»« fr. ; 9 à 10°, «»« à »»» fr ; 9 à 11°5, 275 à 300 fr. l'hecto ; rosé «» fr. «« à »»,«« le deg.; blanc »» à »» fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 265 à 275 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 275 à 290 francs l'hectolitre.

Tunisie et Espagne sans transactions.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 20 avril.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	320 à 360	280 à 340
Vieux.....	320 à 340	280 à 290
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux.....	360 à 400	340 à 380
Vieux.....	330 à 380	340 à 360
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	560 à 600	540 à 580
Vieux.....	560 à 580	560 à 580
Vins rouges :		
Nouveaux.....	«»« à «»«	

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 10 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

Oran. — 23 avril 1927. — Vin rouge, »»,»» à 20,00 le degr. ; supérieur, à «« fr.; rosé, 19,50 à 20 fr. 00 ; blanc, 19,50 à 20 fr. le deg. Nu, à la propriété.

Bône. — 23 avril. — Vin rouge, 21 fr. le degr.; vin blanc, de rouge, 20,50 ; de blanc, 20, 25.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, ««»« à 1230 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»»» à «««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 1560 à 1575 pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, »»» à 725 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 1210 à 1215 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, «»« à 850 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, «««« à »»»» fr. ; 52°, »»» à 850 ; rectifiés, 96/97, »»»» fr.; 92/94, »»»» fr.

Narbonne. — 3/6 de vin du Midi, 86°. de «««« à 1240 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 1210 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 850 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, »»» à 725 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, »«««« à «««« fr. ; 3/6 de marc, 86°, ««« à ««« fr. eau-de-vie de marc 52 degrés, 725 à 730 fr.

Alger. — 3/6 vin 96-97 rect extra neutre 1175 à 1200 fr. 3/6 de marc, 1140 à 1150 fr. eau-de-vie de vin, 52°, 850 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 690 fr.

Tartres

Marché de Béziers du 29 avril 1927

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	« fr. »» à 6,75 le degré casser.	
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 50 le degré acidité totale.	
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 75	—
— — au-dessus.	» fr. «« à 5 fr. 00	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. 50	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance soutenue sous l'influence du change italien et espagnol qui rend les achats difficiles dans ces deux pays.

Céréales

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 3 mai 1927.

	avril	juin	juillet-août
Blé	176-176,25 P.	172,25-172,50 P.	168,75 P.
Seigle	152 N.	152 N.	152 N.
Avoine noire .	134,75 P.	133,50-133,75	128,50 P.
Avoine.....	130 N.	130 N.	128 N.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 24 au samedi 30 Avril 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche ..	24	6	12	4	»	»	16	5	13	8	»	0.1
Lundi	13	9	10	7	»	1	11	7	17	7	5	0.3
Mardi	13	10	11	6	1	»	11	8	9	7	2.5	0.1
Mercredi ..	13	8	15	»	2	»	13	4	11	7	»	0.1
Jeudi.....	12	3	»	10	»	»	13	»	18	6	«	»
Vendredi ...	17	9	20	11	1	0.3	15	9	18	9	»	»
Samedi.....	20	10	13	11	1	4	24	8	22	13	4	»
Total....	608	211	503	205	79	82.7	610	188	575	138	96	134.4
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	14	»	11	»	0.5	»	21	«	»	6	»	2
Lundi	11	9	9	10	2	»	12	«	»	4	»	»
Mardi	12	11	»	9	2.1	»	»	7	»	1	»	2
Mercredi....	13	13	16	1	5	»	16	6	»	3	»	1
Jeudi.....	15	11	19	2	»	3	11	6	»	6	»	»
Vendredi ...	22	13	17	»	0.2	»	18	7	«	7	1	«
Samedi.....	15	12	19	13	1	0.3	23	11	»	»	»	»
Total....	556	334	486	257	134.7	62.7	557	180	172	185	43	34
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	22	2	»	6	»	23	26	9	10	3	1	12
Lundi	11	»	8	»	»	»	13	9	13	6	»	«
Mardi	18	3	12	6	»	»	14	5	10	3	»	1.4
Mercredi....	17	11	12	«	»	»	20	9	14	1	0.2	0.4
Jeudi.....	18	2	21	8	«	»	21	4	18	7	»	»
Vendredi ...	22	7	20	7	»	»	21	6	20	5	«	»
Samedi.....	21	12	»	»	5	»	24	13	23	10	»	»
Total....	594	168	542	182	50.1	57.5	660	223	595	206	49.4	173.5
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	17	7	15	3	»	»	22	12	14	8	«	6
Lundi	14	9	11	»	2.6	»	19	5	«	7	»	»
Mardi	14	11	14	0	»	«	20	9	16	4	»	»
Mercredi....	16	11	16	9	»	»	21	12	16	6	»	»
Jeudi.....	18	6	21	11	»	2	24	15	19	9	«	»
Vendredi ...	23	12	19	11	«	»	26	8	19	10	»	»
Samedi	24	12	21	»	8	»	24	12	25	16	»	»
Total....	682	280	632	243	124.3	92.1	621	267	615	326	62.4	47.3
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	14	9	11	»	1	»	18 1	11.9	11.3	6.5	»	»
Lundi	»	8	8	7	0.5	17	18.5	10.2	15·9	7.5	»	«
Mardi	15	10	16	2	»	»	22.0	11.5	18.3	5.5	«	»
Mercredi ...	19	5	17	10	»	10	24.7	13.0	16.9	7.5	«	»
Jeudi.....	18	14	20	11	«	»	25.9	8.9	19 9	10.0	«	»
Vendredi ...	28	12	19	13	2	»	19 5	9.8	23.1	9.2	3.4	0.5
Samedi	24	12	19	12	1	2	18.9	13.3	15 8	13.9	2.8	13.5
Total....	737	260	686	285	108 2	105.4	770.2	344 1	745.5	352.3	55.6	67.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	26	10	10	5	«	14	26	12	»	»	4	»
Lundi.....	»	12	11	8	«	»	19	20	»	»	»	«
Mardi.....	»	»	14	7	«	»	19	19	»	»	»	»
Mercredi....	27	11	19	»	»	»	20	17	»	»	»	«
Jeudi.....	26	12	24	12	»	»	18	15	»	»	«	«
Vendredi ...	23	10	18	8	6	»	20	21	»	»	«	«
Samedi.....	25	15	19	»	»	»	20	7	»	«	»	«
Total.....	738	377	715	215	55.2	74.6	598	593	246	361	16	30

Observations. — Printemps.